KREMALI KUŞKONMAZ ÇORBASI

4 kişilik
12-14 adet taze kuşkonmaz
1 çorba kaşığı margarin
1 adet taze soğan
1 çorba kaşığı un
1 litre tavuk suyu
2 adet yumurtanın sarısı
1 kutu krema
Tuz
Karabiber

Kuşkonmazları yıkayıp, tuzlu suda 5 dakika bekletin. Ayıklayıp, iri parçalar halinde doğrayın. Margarini tencerede eritin. Kuşkonmazları ekleyin ve küçük doğranmış taze soğanı ekleyin. Yaklaşık 5 dakika kısık ateşte kavurun. Unu ilave edin. Hafifçe sararana dek kavurun. Sürekli karıştırarak, tavuk suyunu ilave edin. 20-25 dakika kuşkonmazlar yumuşayana dek pişirin. Ilındıktan sonra karışımı blendırdan geçirip, püre haline getirin. Tencereye aktarın. Yumurta sarılarım ayrı bir kapta çırpın. Kremayla birlikte çorbanın içine ekleyin. Hafifçe koyulaşana dek pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37140 • adı:KREMALI KUŞKONMAZ ÇORBASI • gönderen:salkım • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:26